



POBUDA ZA VPIS V REGISTER NESNOVNE KULTURNE DEDIŠČINE

Koordinator varstva nesnovne kulturne dediščine
Slovenski etnografski muzej
Metelkova 2
1000 Ljubljana

Besedila pobude za vpis v Register nesnovne kulturne dediščine **niso avtorska besedila**. Koordinator varstva nesnovne kulturne dediščine si pridržuje pravico do preoblikovanja besedil za potrebe Registra nesnovne kulturne dediščine in postopkov varovanja nesnovne kulturne dediščine.

Z * označen podatek je obvezen.

1. OPIŠITE KULTURNO DEDIŠČINO

1. 1. IME IN SINONIMI: Tradicionalno družinsko vinogradništvo

1. 1. 1. IME ENOTE*

Navedite ime nesnovne kulturne dediščine, ki naj bo čimbolj jedrnato in naj povzame bistvo vsebine dediščine.

VINOGRADNIŠKA DEDIŠČINA NA SLOVENSKEM

1. 1. 2. SINONIMI

Navedite sinonim imena nesnovne kulturne dediščine, če ta obstaja.

1. 2. GEOGRAFSKA RAZŠIRJENOST



Navedite kraj in občino, kjer se nesnovna kulturna dediščina pojavlja. Če je dediščina prisotna na širšem območju, zabeležite območje njene razširjenosti (lokalno, regionalno ali na območju celotne Slovenije).

Vinogradništvo na Slovenskem je razširjeno skoraj po vseh slovenskih regijah, izjema je SZ del Slovenije, kjer se zaradi neprimernih klimatskih pogojev ni posebej razvilo. Slovenija je vinogradniško razdeljena na tri vinorodne dežele, in sicer na podravsko, posavsko in primorsko vinorodno deželo. Vsaka od njih pa na več vinogradniških okolišev. Vinorodna dežela Posavje je razdeljena na vinorodne okoliše Dolenjska, Bizeljsko-Sremič, Bela krajina. Vinorodna dežela Podravje je razdeljena na Štajersko Slovenijo in Prekmurje. Vinorodna dežela Primorska pa na Goriška brda, Vipavsko dolino, Kras in Slovensko Istro.

Vsak okoliš ima svojstvene posebnosti glede tal, klimatskih pogojev in izbora trt. Ti pod vplivom družbenozgodovinskimi okoliščin, lokalnih in regionalnih posebnosti oblikujejo prepoznavne vinogradniške kulturne krajine na Slovenskem, značilnosti in posebnosti njihovega vinogradniškega izročila.

1. 3. OPIS KULTURNE DEDIŠČINE

1. 3. 1. DEDIŠČINA V SEDANJOSTI*

Opišite pojavne oblike nesnovne kulturne dediščine v sedanjosti: kdo, kje, kdaj, zakaj, kako, ...

Vinogradništvo je kmetijska panoga, ki se ukvarja z gojenjem vinske trte. Namen vinogradništva je pridobivanje vina, namenjenega za domačo porabo ali prodajo, v manjši meri pa tudi za pridobivanje žganja in kisa. V vinogradništvu danes ločimo dva glavna procesa: vinogradništvo (obdelovanje vinogradov, gojenje in vzgajanje trsov) in kletarjenje ali vinarstvo (predelava grozdja v mošt in ravnanje z vinom).

Vinogradništvo in vinarstvo sestavlja več tehnoloških vsebin, ki si sledijo skozi letne čase od zgodnje spomladi do jeseni: sajenje trte, obdelovanje vinogradov,



oskrbovanje trte, trganje in prenašanje grozdja, zbiranje grozdja, mletje in stiskanje grozdja, shranjevanje mošta in vina ter uporaba grozdja in mošta v druge namene.

Na izrazitejših vinogradniških območjih prevladujejo vinogradi na prisojnih pobočjih sklenjenih vinogradniških goric, kjer je značilna vertikalna zasaditev vinogradov. Na zahodnem delu Slovenije, v Vipavski dolini, na Krasu in okrog Gorice pa se je razvilo gojenje trte na brajdah in gojenje trte na terasah.

Zaradi posebnih zgodovinskih okoliščin imamo na Slovenskem po večini opravka z razdrobljeno vinogradniško posestno strukturo, v kateri prevladujejo manjši vinogradi (50 arov), saj je skoraj vsaka družina, posebej na podeželju, še do nedavnega imela svoj vinograd (200 do 800 trt), v katerem je pridelovala svoje lastno vino (običajno več različnih vin).

Vsak vinogradnik ima poleg vinograda tudi svojo vinsko klet. Ta navadno kot samostojen zidan (zidanica) ali lesen (hram) objekt stoji v vinogradu, ponekod imajo lastniki vinograda zaradi oddaljenosti od vinske gorice še manjšo vinsko klet tudi na svoji domačiji in je navadno del hiše ali gospodarskega objekta. Zidanice so danes najbolj razširjene vinske kleti na vinogradniških območjih, saj so konec 19. in v začetku 20. stoletja izpodrinile manj funkcionalne (lesene) hrame. V pritličnem delu, ki je navadno s treh strani vkopan v breg, ima zidanica prostor za predelavo grozdja v mošt in za shranjevanje vina, nad kletjo pa so bivalni prostori za občasno in stalno bivanje lastnika vinograda.

V povezavi s tradicionalnim vinogradništvom so se do danes ohranile nekatere šege in navade, ki so se oblikovale v preteklosti in so se ohranile vse do danes. Gre za posamezne delovne šege in navade, ki so vezane na posamezna opravila v vinogradu, na primer na trgatve in zaključek dela (postavljanje klopota, »likof«). Potem so tu letne ali koledarske šege in navade, ki so vezane na posamezne praznike, na primer Martinovo, sv. Valentin, Urbanovo...

Na bogato vinogradniško tradicijo spominjajo tudi pesmi, pregovori in reki, ki jih danes ohranjajo pevski zbori v številnih vinogradniških društvih ter v društvih kmečkih žena. Slednja ohranjajo tudi posamezne stare jedi, ki so bile značilne za delo v vinogradih – jedi iz kvašene bele ali ajdove moke (»cop na lop«, »zafrknjača«), prekajena šunka ali krača, orehova potica...



Sestavni del tradicionalnega vinogradništva so tudi določene spremembe povezane s spremembo v načinu življenja, do katerega je postopoma prišlo po družbenih in ekonomskih spremembah po drugi svetovni vojni, predvse z industrializacijo našega podežolja, ki s eje začela v šestdesetih letih 20. stoletja. Poleg kmetov, ki jim je vinogradništvo pomenilo osnovno ali pomembno dodatno kmetijsko dejavnost, so se na vinorodnih gorica postopoma uveljavili tudi vikendaši oziroma ljubiteljski vinogradniki. Ti so vinorodne gorice zaznamovali z vikendi in s svojim občasnim in stalnim življenjem v njih. Vikendaši so na vinorodnih gorica vzbudili tudi organiziranje vinogradnikov v vinogradniških društvih.

Ta društva danes povezujejo aktivne vinogradnike. Organizirana po posameznih vinskih gorica skrbijo za razvoj in izobraževanje svojih članov, predstavljajo pa tudi generator razvoja vinogradništva na posameznem območju in skrbijo za prenos vinogradniškega izročila iz generacije v generacijo.

Vinogradništvo na Slovenskem je zaradi majhnih vinogradniških parcel specifično, saj je njihova obdelava vezana v največji meri največkrat na družinsko delo ter obasno pomoč ožjega in širšega sorodstva ter družinskih prijateljev ob večjih delih v vinogradu kot je na primer trgatve.

Družinsko delo v vinogradu ni sezonsko, ampak traja od januarja do novembra, medtem ko od septembra do pomladi poteka intenzivno kletarjenje.

Delo v vinogradu se je še do pred nekaj desetletji začelo zgodaj spomladi s kopanjem. Zelo zanimivo je bilo spremljati kopače, ki so se vrstili po vinskih gorica in tekmovali, kdo bo prej prišel do konca vrste. Vmes so zbijali šale, dan pa so zaključili ob dobri malici in predvsem ob pesmi, ki se je po vinskih gorica razlegala še pozno v noč. Pri kopačih kmetje nikoli niso varčevali, ampak so poskrbeli za dobro hrano in pijačo. Hrana je bila močna: zjutraj zelje ali žganci z mlekom, opoldne ješprenj in notri suho meso, zvečer pa repa, kaša in kruh. Škropili so najprej z vejico, namočeno v škaf ali brento z galico. Pozneje so začeli škropiti z ročnimi škropilnicami. Danes škropijo strojno z nahrbtno ali traktorsko škropilnico. Škropi se običajno od petkrat do desetkrat na sezono.

Trte so včasih vezali na kol z rženo slamo, danes se namesto kolov največkrat uporabljajo betonski stebrički in med njimi napeljana žica kot opora trtam. Za



privez trte se uporablja beka in rafija. Sledi večkratna košnja trave med vrstami v vinogradu.

Veliko vinogradnikov opušča, ali pa vsaj bistveno zmanjšuje tudi gnojenje. Vse več je poskusov integriranega vinogradništva oziroma pridelovanja vin brez uporabe različnih agresivnih škropiv in sistemikov. Namesto tega se vse bolj razvija sonaravno obdelovanje vinogradov.

Trgatev poteka med 10. septembrom in 20. oktobrom. Čas trgatve določijo vinarski in vinogradniški strokovnjaki s Kmetijskega zavoda. Že od nekdanj trgatev velja za slovesno kmečko opravilo, povezano s petjem, obilno pijačo in jedačo ter zabavo po končanem delu. Včasih so trgači rezali grozdje z noži, danes pa s škarjami. Obrano grozdje se je nekoč pobiralo v lesene škafe, danes pa v plastična vedra oziroma zabojčke. Včasih so grozdje do hrama ali zidanice nosili brentači z brento na rami in palico v roki, kamor so zapisovali število prenesenih brent. Danes se v glavnem iz vinograda v zidanico zabojčke prepelje z avtomobilom oziroma traktorjem. Prineseno grozdje se nato speclja in zdrozga na ročnih ali električnih pecljalnikih. Rdečo zmleto grozdje ostane v kadi od nekaj dni do nekaj tednov, belo pa običajno še isti ali naslednji dan razsluzimo in dodamo čez dan ali dva kvasovke. Potem ga stisnemo. Mošt, ki priteče iz preše, imenujemo prešanec.

Včasih niso tropine sprešali do konca, ampak so nanje nalili vodo. Po vretju so dobili pijačo, ki so jo imenovali »petjot« ali »delanc«. Tak delanc so potem domači pili do pomladi, da jim je dal moč pri različnih opravilih, dobro vino pa so prodali. Tudi, ko so ponovno sprešali tropine, jih niso zavrgli, ampak so jih uporabili še za kuhanje žganja – tropinovca, Iz tropin so pridelovali tudi kis. Danes večina vinogradnikov uporablja tropine zgolj za gnojilo.

Prvo pretakanje vina se je včasih izvajalo v januarju, danes pa običajno že v novembru, da se odstranijo droži – usedline mladega vina.

Vino se je včasih nosilo iz zidanice domov v lesenih posodah – putrhih, ki so držali od tri do deset litrov. Nosili so jih v roki ali na hrbtu. Večja posoda za prenašanje vina pa so bile »banjke« s prostornino od 25 do 40 litrov. Vino so potegnili iz sodov z natega, imenovano c'k – buča z dolgim vratom in luknjo na obeh koncih. Ozko grlo so potisnili skozi luknjo v sodu in posrkali vino v zadebeljeni del buče. Za natakanje vina se je uporabljala glinena ali steklena vinska posoda. Takšne so bile



steklenice štefan (2 litra) ali urban (5 litrov) ali pa poliček, ki drži 7 dl. V zidanicah se je največ uporabljal lončen poliček z ročajem, kar je bilo tudi bolj higiensko in trpežno. Med lončeno posodo sodijo še firkelj - bokal, ki drži liter in pol, ter neža ali majolka, ki drži od tri do pet litrov. Na takih glinenih posodah, ki so tradicionalno izdelane, se običajno nahajajo tudi hudomušni napisi, različni verzi in lepe želje ... Tovrstnega posodja danes že dolgo ni več v uporabi. Nadomestilo ga je stekleno in plastično posodje.

1. 3. 2. ZGODOVINSKI RAZVOJ DEDIŠČINE*

Na kratko opišite zgodovinski razvoj nesnovne kulturne dediščine in navedite morebitno prvo pisno omembo oz. vire.

Če ni drugega podatka, navedite mnenja o začetku pojavljanja dediščine.

Razvoj vinogradništva na Slovenskem ima dolgo zgodovino. Na današnjem področju Slovenije se z vinsko trto srečamo že v železni dobi, v času, ko so na našem območju živeli Iliri in Kelti. Ornamenti na znameniti Vaški situli iz 6. stoletja pr. n. št. prikazujejo, kako se je na zabavah točilo vino. S Kelti je povezana tudi iznajdba sodov, ki so še danes nepogrešljivi del vinskega posodja za določena, predvsem rdeča, vina. Velik razcvet je vinogradništvo pri nas doseglo v času Rimljanov (2.–4. stoletje), kar dokazujejo amfore, kozarci in vrči, najdeni na območju Ptuja.

Vinogradništvo v srednjem veku so pospeševala zemljiška gospodstva. V tem času se je razvila pestra posestna struktura vinogradov. V fevdalni dobi razlikujemo dominikalne vinograde, ki jih je zemljiški gospod obdeloval v lastni režiji in druge vinograde, ki jih je dajal v uporabo drugim osebam. Ti so pripadali podložnim kmetijam, ali pa so bili dani v zakup po gorskem pravu.

Ravno slednje, izročilo gorskega vinogradništva, je srednjeveško vinogradništvo na Slovenskem še posebej zaznamovalo. Ker je bilo v srednjem veku površin za vinograde premalo, so zemljiški gospodje zemljo, ki je bila zaradi osončenosti primerna za vinograd, zaradi strmine in kamna pa neprimerna za poljedelstvo, razdelili v vinogradniške parcele. Ljudje (podložniki, svobodni kmetje, plemiči in meščani), ki so želeli te parcele v najem, so jih potem skupno očistili in nasadili s trto. Na teh površinah so odnose med lastniki zemlje in vinogradniki urejali po gorskem pravu. Pomembna dokumenta iz tega obdobja sta Gorske bukve za vojvodino Štajersko, ki jih je leta 1543 potrdil kralj Ferdinand I. in prevod teh bukev



za Kranjsko, ki ga je leta 1582 opravil Andrej Recelj, župnik iz Rake na Dolenjskem.

Število uživalcev po gorskem pravu je proti koncu srednjega veka vse bolj naraščalo, saj so bili gorskopravni vinogradi zelo primerni za podožnike, ki so se želeli izogniti tlaki in dajatvam. Povečane vinogradniške površine v srednjem veku so imele posledico tudi v povečani pridelavi in potrošnji vina. Pinjol, rebula, briško vino, vipavec in teran sodijo med najbolj zgodaj omenjena vina, ki so se pridelovala in prodajala na območju sedanje Slovenije.

O razširjenosti vinogradništva na Slovenskem v novem veku je pisal Janez Vajkard Valvasor v Slavi Vojvodine Kranjske (1689), v kateri je opisal takratne vinogradniške razmere na Kranjskem. Omenja vina v Istri, na Kranjskem in na Notranjskem. Ob tem zapiše tudi nekaj posebnosti pri načinu trgatve grozdja na Krasu in v Vipavski dolini, kjer so trte rastle po drevju, grozdje pa so trgali stoje s pomočjo lestev.

Za oris načina predelave grozdja v vino v 18. stoletju je pomemben zapis deželnega zdravnika za Goriško pokrajino Antona Muznika (1781), ki je v svojem delu Goriško podnebje podrobno opisal način predelave grozdja v vino na Goriškem, v Vipavski dolini in na Krasu.

V 19. stoletju se na področju vinogradništva na Slovenskem uveljavi načrtno in racionalno vinogradništvo. V okviru kmetijskih družb pridemo na Slovenskem do prvih strokovnih publikacij za vinogradnike. Spodbujala se je uporaba naprednejših obdelovalnih metod, uvajanje novih trtnih sort in nove načine kletarjenja. Opuščali so vinograde tam, kjer razmere za vinogradništvo niso bile primerne in povečevali nasade s trto tam, kjer so bili za to dobri pogoji. V 19. stoletju so se vinogradniške površine povečevale zlasti na vzhodnem delu in jugozahodnem delu Slovenije, drugod pa so se krčile.

Obdobje sodobnega vinogradništva na Slovenskem se je začelo v začetku 19. stoletja, pod vodstvom nadvojvode Janeza, ki je bil zaslužen za uvedbo sodobnih tehnologij, novih sort in novih vinarskih tehnik. Leta 1822 je nadvojvoda Janez na obronkih Pohorja, v Hrastju pri Pekrah, južno od Maribora, kupil posestvo Meranovo. Na njem je dal posaditi vinograd, v katerem so bile sorte sajene ločeno (v tistih časih so bile sorte v vinogradih tipično pomešane), trte pa posajene v vrstah. Sortni izbor je razširil z vsemi pomembnimi sortami iz Porenja in Francije. Vzorčno je posadil tudi sorte, ki so že bile prisotne, in sicer šipon ter belo in rdečo žlahtnino. Tu je leta 1832 zaživela tudi prva vinogradniška šola na Slovenskem.

V tem času smo na Slovenskem na področju vinogradništva dobili še nekaj pomembnih mejnikov. Leta 1844 je bila izdana prva strokovna vinogradniška knjiga



v slovenskem jeziku z naslovom Vinoreja, ki jo je napisal župnik Matija Vertovec iz Šmarja na Vipavskem. Že leta 1852 so v Gornji Radgoni začeli s proizvodnjo penine. Pet let pozneje je bila na Dunaju vinska razstava, kjer so najvišja priznanja dobila vina iz Ormoža, Radgone in Paker.

Pomemben mejnik v vinogradništvu predstavljajo izobraževalne ustanove na področju vinogradništva. Leta 1869 je bila v Gorici ustanovljena vinarska šola, dve leti kasneje je bila ustanovljena vinarska šola v Mariboru. Za vinogradništvo na Kranjskem pa predstavlja izjemen mejnik ustanovitev Deželne kmetijske šole v Slapah pri Vipavi leta 1873, ki je bila leta 1886 preseljena na grad Grm v Novo mesto, saj je takrat temu delu Kranjske grozilo uničenje vinogradništva zaradi trtne uši. Šolo v Slapah, ki je bila kasneje preseljena na Grm v Novo mesto je ustanovil Deželni odbor za Kranjsko. Z njo se je načrtno loteval preprečevanja širjenja trtne uši na Kranjskem. Iz tega časa je tudi Nauk, kako zasajati vinograde z ameriški trtami, da jih trtna uš ne more uničiti. Učni priročnik je napisal leta 1888 Rihard Dolenc, takratni vodja šole.

V kleti gradu Grm, na kateri je delovala šola, je češki vinarski strokovnjak Bohuslav Skalicky leta 1897 uredil tudi prvo državno vzorčno vinsko klet ter določil prve standarde za proizvodnjo dolenjskega posebnega med vini na Slovenskem - cvička.

V 20. stoletju je vinogradništvo najprej zaznamovala obnova vinogradov po trtni uši, ki je konec 19. in v začetku 20. stoletja prizadela trto na Slovenskem. Kot edino sredstvo za ohranitev vinogradov se je izkazalo zasajanje zoper trtno uš odpornih ameriških trt in njihovo žlahtnenje z evropskimi trtnimi sortami. Razširila se je obnova vinogradov s cepljenimi trtami, njeno žvepljanje in škropljenje.

Na prelomu iz 19. v 20. stoletja se uveljavi tudi zasaditev vinogradov s samorodnico (šmarnica, otela, izabela, klinton, delavare idr.), saj je bila obnova vinogradov po trtni uši z žlahtnimi trtami za socialno bolj ogrožene sloje prebivalstva predrago. Raje so posegli po cenovno dostopnejših samorodnicah, ki so bile odpornejše na trtne bolezni, uspevale pa so tudi v manj ugodnih podnebnih pogojih in dobro so rodile. Vrh sajenja samorodnic doseže v obdobju med obema vojnama, ko se tudi najbolj okrepi njihovo zavračanje s strani vinogradniške stroke. Obseg s samorodnico zasajenih vinogradov je bil namreč tako velik, da je promet z vinom iz samorodnic ogrožal celo uradno prodajo vina, pridelanega iz žlahtnih trt. Zato se v tem času na Slovenskem izoblikuje mit o škodljivosti vina pridelanega iz samorodnic za zdravje ljudi. Temu ustrezno je sledila tudi zakonska prepoved zasajanja vinogradov s samorodnico leta 1921, dokončno pa leta 1939. Med vsemi samorodnicami je bila najbolj preganjana šmarnica, ki je bila sinonim za samorodno trto na Slovenskem.



Slabša donosnost cepljenih trt, trtne bolezni, šibek socialni položaj vinogradnikov in sprememba trgov za prodajo vin so bili glavni razlogi, da se je v prvi polovici 20. stoletja postopoma začelo zmanjševanje vinogradniških površin. Stanje se je delno vzdrževalo z vinogradi s samorodnico, ki je kljub prepovedi vztrajala v vinogradih ne samo v prvi polovici 20. stoletja, temveč tudi še v prvih desetletjih po drugi svetovni vojni.

Vinogradništvo na Slovenskem je v prvih dveh desetletjih po drugi svetovni vojni zaznamovalo podržavljenje vinogradniških površin, združevanje (komasacija) vinogradniških parcel in uvedba mehanizacije. Vinogradništvo je bilo v okviru nekdanje skupne države Jugoslavije usmerjeno v pridelovanje čim večjih količin vina, in ne toliko v njegovo kakovost. Začele so se korenite spremembe v kletarstvu, k čemur so pripomogle tako zadruge kot tudi društva in združenja. Komercialna vina so pridelovale le velike kleti organizirane kot državna posestva ali zadruge.

Pomembne spremembe so se v vinogradništvu zgodile v sedemdesetih letih 20. stoletja. Leta 1974 smo dobili prvi sodobni Zakon o vinu, ki je določil smer razvoja sodobnega vinogradništva na Slovenskem in razdelil vinorodne kraje v Sloveniji na tri vinorodne dežele, in sicer Podravje, Posavje in Primorska. To obdobje pa je bilo tudi čas ustanavljanja vinogradniških društev, ki so postali edina organizirana oblika vinogradnikov. Leta 1972 je bilo na Dolenjskem ustanovljeno Dolenjsko društvo vinogradnikov, danes Zveza društev vinogradnikov Dolenjske. Na Štajerskem pa je bilo leta 1993 ustanovljeno Združenje štajerskih vinogradnikov. Od leta 1996 deluje tudi Zveza društev vinogradnikov Slovenske Istre. Vinogradniška društva so na ravni države od leta 1996 povezana v Zvezo društev vinogradnikov Slovenije. Ta predstavlja poleg različnih drugih združenj profesionalnih vinarjev srce in motor ohranjanja vinogradniške tradicije na Slovenskem.

1. 3. 3. NAČIN UČENJA IN PRENAŠANJA ZNANJA*

Navedite in opišite načine prenosa znanja in učenja nesnovne kulturne dediščine.

Nesnovna vinogradniška dediščina se je v preteklosti prenašala iz roda v rod. Od sedemdesetih in osemdesetih let 20. stoletja za kontinuiteto tradicionalnega vinogradništva skrbijo predvsem vinogradniki, ki so povezani v vinogradniška društva, ta pa v regionalne vinogradniške zveze. Na ravni države so od leta 1996 vinogradniška društva povezana v Zvezo društev vinogradnikov in vinarjev – VINIS. Vinogradniška društva poleg izobraževanja svojega članstva na področju

vinogradništva in vinarstva, promocije vinogradništva skrbijo tudi za prenos tradicije vinogradništva iz mlajših na starejše člane in na nove člane, ki se vključujejo v društva. Vinogradniška društva so postopoma prevzela vlogo nosilcev vinogradniškega izročila na vinorodnih goricah. Samo na Dolenjskem je na primer kar 32 delujočih vinogradniških društev, ki organizirajo različne tradicionalne prireditve in dogodke (rez trte, postavitve klopotca, trgatev, ocenjevanje vin, martinovanje) ter številne pohode, pa tudi očiščevalne akcije, razna spomladanska in jesenska druženja, piknike..). Vinogradniška društva ohranjanjo snovno in nesnovno vinogradniško dediščino. Po njihovi zaslugi so se ohranili in obnovili številni vinogradniški objekti in zasnovali številne zbirke vinogradniške opreme. Skrbijo tudi za pevsko izročilo s pevskimi zbori, ki delujejo v okviru omenjenih društev. Izročilo vinogradniške prehrane pa ohranjajo skupaj z društvi kmečkih žena, ki so se začela ustanavljati v sedemdesetih letih 20. stoletja na pobudo Zadružne zveze Slovenije.

Vinogradniki predstavljajo vinogradniško dediščino na svojih vinogradiških prireditvah, med katerimi imata Teden cvička (1972) in Vinska vigred (1983) najdaljšo tradicijo na Slovenskem.

1.3.4. UTEMELJITEV POMENA DEDIŠČINE*

Utemeljite pomen dediščine za skupnost, skupine in posameznike, ki so nosilci dediščine.

Vinogradništvo je bistven del kulturne identitete Slovenije. Z vinogradništvom se poistovetijo lastniki vinogradov na številnih vinorodnih goricah, med katerimi prevladujejo lastniki majhnih družinskih vinogradov. Večina od aktivnih vinogradnikov je organiziranih v vinogradniških društvih. V njih na organiziran način skrbijo za prenos znanja o vinogradništvu in za nadaljevanje vinogradniške tradicije. Pri tem jih vodi predvsem želja po ohranjanju družinskega vinogradniškega izročila in skrb za ohranitev tradicionalne podobe vinogradniške kulturne krajine, saj posebne ekonomske koristi od malega vinogradništva ni, zaradi česar se število vinogradov in vinogradnikov iz leta v leto zmanjšuje. Interesa za vinogradništvo pri mladih je vedno manj. Vinorodne gorice se vse bolj spreminjajo v spalna naselja z mešano strukturo prebivalcev, ki imajo zelo različne interese. Vinogradniška društva so danes generator razvoja vinorodnih gor in ohranjevalci tradicionalnega vinogradniškega izročila, ki ga prenašajo iz roda v rod



v svojih družinah in znotraj društva, katerih člani so. Vse bolj pa prevzemajo tudi vlogo mediatorja, saj postaja konfliktnost interesov lastnikov oziroma uporabnikov parcel na vinorodnih gorica vse bolj pereča. Trend opuščanja vinogradništva postaja v zadnjem obdobju vse močnejši, zato je potrebno zaščititi zadnje ostanke nesnovne vinogradniške dediščine malih vinogradnikov, ki za enkrat še živi na vinorodnih gorica, zlasti v okviru dejavnosti vinogradniških društev.



2. NOSILCI

Navedite podatke in opišite sedanjo dejavnost nosilca ter kratko zgodovino njegove dejavnosti. Dodate lahko več nosilcev.

V primeru, da želite dodati več nosilcev, po potrebi kopirajte ta del obrazca.

2. 1. TIP NOSILCA*

Ustrezno označite ali je nosilec fizična oseba ali ustanova (npr. društvo, neformalna skupina, skupnost).

☐ **Fizična oseba**

☒ **Ustanova**

2. 2. PODATKI O NOSILCU*

Ime in priimek nosilca/naziv ustanove, ime in priimek predstavnika nosilca, naslov
Društvo vinogradnikov »Lisec« Dobrnič

Telefon

040 468 731

Elektronska pošta

vinogradnisko.drustvo.lisec@gmail.com

Spletna stran

http://vinogradniki-lisec.si/

2. 3. DEJAVNOST NOSILCA*

Predstavitev nosilca naj obsega opis današnje dejavnosti nosilca (pridobitev znanja, aktivnosti, prenos znanja).

Društvo vinogradnikov Lisec Dobrnič je bilo ustanovljeno leta 2003 z namenom povezovati vinogradnike na vinorodni gorici Lisec v Suhi krajini s ciljem dvigniti kakovost pridelanega vina. Liško vinogradniško društvo sodi med najbolj dejavna vinogradniška društva na Dolenjskem, saj je generator razvoja in hkrati tudi varuh vinogradniške tradicije na vinorodni gorici Lisec. Skrb za ohranitev bogate vinogradniške tradicije je njegovo poslanstvo že od vsega začetka. Številne aktivnosti, ki jih je društvo na tem področju izvedlo v preteklosti, ga uvršča med bolj prepoznavne dediščinske skupnosti na Dolenjskem. Za prizadevanja na področju varstva in ohranjanja vinogradniške dediščine je društvo leta 2023 prejelo posebno zahvalo novomeške območne enote Zavoda za varstvo kulturne dediščine Slovenije. Za pomembne prispevek društva k razvoju lokalnega okolja pa je posebno občinsko priznanje leta 2024 prejela njegova predsednica Anica Maraž.

2. 4. KARAKTERISTIČNA FOTOGRAFIJA NOSILCA*

Karakteristično fotografijo nosilca priložite elektronski verziji pobude in jo pošljite ločeno od pobude na CD/DVD/usb ključku na naslov Slovenskega etnografskega muzeja / Koordinatorja varstva nesnovne kulturne dediščine. Spodaj navedite podatke o fotografiji in njenem avtorju.

Opis, kraj, datum nastanka fotografije, avtor oz. vir fotografije



Slika 1: Upravni odbor Društva vinogradnikov »Lisec« Dobrnič pred muzejsko Šuštarjevo zidanico na Liscu, maj 2013. Foto: arhiv društva



2. Društveno ocenjevanje vin članov društva v društveni zidanici na Liscu, marec 2023. Foto: arhiv društva



3. Tradicionalna postvaitev klopotca pri društveni zidanici. Avgust 2021. Foto: arhiv društva



4. Člani društva v povorki na 40. Tednu cvička v Novem mestu, maj 2012. Foto: arhiv društva



5. Prikaz obrezovanja drevja na Liscu, februar 2019. Foto: arhiv društva



6. Sajenje tolerantnih vrst trt v društvenem vinogradu na Liscu, maj 2022. Foto: arhiv društva



7. Obnova društvene zidanice na Liscu, oktober 2020. Foto: arhiv društva



8. Prikaz zelene trgatev v enem od vinogradov na Liscu, maj 2014. Foto: arhiv društva.



9. Tradicionalni vsakoletni vinogradniški pohod po Liscu, januar 2012. Foto: arhiv društva



10. Prikaz obrezovanja društvene brajde na Liscu, februar 2021. Foto: arhiv društva

3. MULTIMEDIJSKO GRADIVO

3.1. FOTOGRAFIJE*

Navedite izbor fotografij, ki naj prikazujejo dejavnosti ali postopek, okolje, kjer je nesnovna dediščina prisotna in nosilce pri delu.

Vsaka fotografija naj bo opisana z naslednjimi podatki: opis, kraj in datum nastanka fotografije, navedite tudi avtorja oz. vir fotografije.

Pobuda za vpis v Register mora vsebovati najmanj 10 fotografij in ne več kot 20 fotografij.

Fotografije naj bodo v ležečem formatu, v čim boljši ločljivosti (minimalno 2835 x 2126 slikovnih pik).

Fotografije priložite elektronski verziji pobude in jih pošljite ločeno od pobude na CD/DVD/usb ključku na naslov Slovenskega etnografskega muzeja / Koordinatorja varstva nesnovne kulturne dediščine.

Opis, kraj, datum nastanka fotografije, avtor oz. vir fotografije

1. Upravni odbor Društva vinogradnikov »Lisec« Dobrnič pred muzejsko Šuštarjevo zidanico na Liscu, maj 2013. Foto: arhiv društva

Opis, kraj, datum nastanka fotografije, avtor oz. vir fotografije

2. Društveno ocenjevanje vin članov društva v društveni zidanici na Liscu, marec 2023. Foto: arhiv društva

Opis, kraj, datum nastanka fotografije, avtor oz. vir fotografije

3. Tradicionalna postvaitev klopotca pri društveni zidanici. Avgust 2021. Foto: arhiv društva

Opis, kraj, datum nastanka fotografije, avtor oz. vir fotografije

4. Člani društva v povorki na 40. Tednu cvička v Novem mestu, maj 2012. Foto: arhiv društva

Opis, kraj, datum nastanka fotografije, avtor oz. vir fotografije



5. Prikaz obrezovanja drevja na Liscu, februar 2019. Foto: arhiv društva

Opis, kraj, datum nastanka fotografije, avtor oz. vir fotografije

6. Sajeenje tolerantnih vrst trt v društvenem vinogradu na Liscu, maj 2022. Foto: arhiv društva

Opis, kraj, datum nastanka fotografije, avtor oz. vir fotografije

7. Obnova društvene zidanice na Liscu, oktober 2020. Foto: arhiv društva

Opis, kraj, datum nastanka fotografije, avtor oz. vir fotografije

8. Prikaz zelene trgatve v enem od vinogradov na Liscu, maj 2014. Foto: arhiv društva.

Opis, kraj, datum nastanka fotografije, avtor oz. vir fotografije

9. Tradicionalni vsakoletni vinogradniški pohod po Liscu, januar 2012. Foto: arhiv društva

Opis, kraj, datum nastanka fotografije, avtor oz. vir fotografije

10. Prikaz obrezovanja društvene brajde na Liscu, februar 2021. Foto: arhiv društva

2. NOSILCI

Navedite podatke in opišite sedanjo dejavnost nosilca ter kratko zgodovino njegove dejavnosti. Dodate lahko več nosilcev.

V primeru, da želite dodati več nosilcev, po potrebi kopirajte ta del obrazca.

2.1. TIP NOSILCA*

Ustrezno označite ali je nosilec fizična oseba ali ustanova (npr. društvo, neformalna skupina, skupnost).



☐ Fizična oseba

☒ Ustanova

2. 2. PODATKI O NOSILCU*

Ime in priimek nosilca/naziv ustanove, ime in priimek predstavnika nosilca, naslov
Društvo vinogradnikov Grčevje

Telefon

041 348 583

Elektronska pošta

joze.kocjan1@gmail.com

Spletna stran

<https://www.dvgrcevje.si/>

2. 3. DEJAVNOST NOSILCA*

Predstavitev nosilca naj obsega opis današnje dejavnosti nosilca (pridobitev znanja, aktivnosti, prenos znanja).

Društvo vinogradnikov Grčevje je bilo ustanovljeno leta 2005. Naše poslanstvo je, poleg razvoja družinskega vinogradništva in kletarjenja, tudi skrb za urejeno kulturno krajino in povezovanje vinogradnikov in vinogradnic ter ljudi vseh generacij v naši vinski gorici. Osnovno poslanstvo društva je izobraževanje članov o vzgoji in negi vinske trte ter pridelavi zdravih vin. Društvo ima obsežen program, ki obsega vsakoletno ocenjevanje vin, jesensko strokovno pokušino mladih vin s svetovalcem, degustacijske delavnice, organizacijo prireditve Praznik Grčevja, vsakoletno strokovno predavanje o vzgoji vinske trte in kletarjenju ter ekskurzije po Sloveniji in tujini, sodelovanje na Tednu cvička, sodelovanje z ostalimi društvi... Na svojem ožjem območju je društvo postavilo posebna obeležja na vseh vstopnih točkah v vinsko gorico. Ob starodavni cerkvici sv. Jurija smo pred leti zasadili tudi potomko najstarejše vinske trte iz Lenta. Tudi na ta način želimo biti povezani z našo kulturno



dediščino in jo ohranjati ter negovati v našem prostoru. Najbolj pa smo ponosni na društveni kozolec, ki smo ga postavili in opremili lani in predstavlja prostor za okoli 100 ljudi. To bo pripomoglo k še bolj aktivnemu delovanju društva in ohranjanju naše vinogradniške dediščine.

2. 4. KARAKTERISTIČNA FOTOGRAFIJA NOSILCA*

Karakteristično fotografijo nosilca priložite elektronski verziji pobude in jo pošljite ločeno od pobude na CD/DVD/usb ključku na naslov Slovenskega etnografskega muzeja / Koordinatorja varstva nesnovne kulturne dediščine. Spodaj navedite podatke o fotografiji in njenem avtorju.

Opis, kraj, datum nastanka fotografije, avtor oz. vir fotografije



Slika 1: Društvo vinogradnikov Grčevje, sekcija vinogradnic – razstava dobrot. Foto: Arhiv društva



Slika 2: Praznik Grčevja – Pohod po vinski gorici, člani društva pred potomko iz Lenta. Foto: Arhiv društva



Slika 3: Podelitev diplom najboljšim vinarjem na društvenem ocenjevanju vin. Foto: Arhiv društva



Slika 4: Sodelovanje DV Grčevje na povorki ob Tednu cvička. Foto: Arhiv društva



Slika 5: Cvičkova princesa Ana Pavlin in kralj cvička Jernej Martinčič na občnem zboru DV Grčevje. Foto: Arhiv društva



Slika 6: Koljenje v vinogradu. Foto: Arhiv družine Pavlin



Slika 7: Privezovanje trte. Foto: Arhiv družine Pavlin



Slika 8: Trgatev. Foto: Arhiv družine Pavlin



2. NOSILCI

Navedite podatke in opišite sedanjo dejavnost nosilca ter kratko zgodovino njegove dejavnosti. Dodate lahko več nosilcev.

V primeru, da želite dodati več nosilcev, po potrebi kopirajte ta del obrazca.

2. 1. TIP NOSILCA*

Ustrezno označite ali je nosilec fizična oseba ali ustanova (npr. društvo, neformalna skupina, skupnost).

☐ Fizična oseba

☒ Ustanova

2. 2. PODATKI O NOSILCU*

Ime in priimek nosilca/naziv ustanove, ime in priimek predstavnika nosilca, naslov
Društvo vinogradnikov Raka, Cirje 27 C, 8274 Raka

Telefon

041 385 925

Elektronska pošta

dvinogradnikov.raka@gmail.com

Spletna stran

www.raka.si

2. 3. DEJAVNOST NOSILCA*

Predstavitev nosilca naj obsega opis današnje dejavnosti nosilca (pridobitev znanja, aktivnosti, prenos znanja).



Društvo vinogradnikov Raka je eno od mlajših društev pri čemer lahko trdimo, da je eno od najaktivnejših društev na Dolenjskem. Društvo je ustanovilo 97 ustanovnih članov dne 18.03.2005. Društvu je za pričete svojega delovanja KS Raka namenila prostor na samem trgu v kraju Raki. Zaradi velikega števila članov in prostorske stiske, se je društvo odločilo za izgradnjo svojega doma vinogradnikov – cvičkov hram. Tako so v letu 2007 pričela dela za izgradnjo doma in se zaključila v letu 2011. Objekt je zgrajen iz dveh delov. Spodnji del je zidan in so v njem trije prostori: soba za goste, klet in sanitarije. Gornji del je grajen iz hrastovih brun in je sodobnejša oblika nekdanjega hrama iz 18. stoletja, urejen je po vzorcu tradicije takratnih vinogradnikov – imenovanih gorniki, ki so preurejali svoje hrame v bivalne prostore. Tako ima tudi naš hram tri prostore: izbo s krušno pečjo, kamro s posteljo in prostor za kletarsko opremo ter obdelavo vinogradov. Samemu objektu je ZDVD podelila častni naziv Ambasada cvička št. 1, kar pomeni, da gre za objekt, ki lahko uradno promovira zvrst vina cviček.

Cvičkov hram je namenjen promociji cvička tako na ravni ZDVD, kakor lokalno, za turistične namene, izobraževanje, ocenjevanje vin članov društva in druženju naših članov.

Društvo se aktivno vključuje pri izvedbi krajevnega praznika KS Raka. Tako vsako leto, to je od nastanka društva, v okviru praznovanja praznika vedno izvedemo cvičkov večer z okroglo mizo. Vsebina tem, ki so predstavljene na okrogli mizi, se nanašajo na obdelavo vinske trte, pridelavo grozdja in kletarjenje.

Tudi v prihodnje bo naše glavno poslanstvo strokovna pomoč in podpora našim članom pri pridelavi in predelavi grozdja ter kletarjenju in s tem dvigu kakovosti pridelanih vin ter širjenju kulture uživanja vina.

2. 4. KARAKTERISTIČNA FOTOGRAFIJA NOSILCA*

Karakteristično fotografijo nosilca priložite elektronski verziji pobude in jo pošljite ločeno od pobude na CD/DVD/usb ključku na naslov Slovenskega etnografskega muzeja / Koordinatorja varstva nesnovne kulturne dediščine. Spodaj navedite podatke o fotografiji in njenem avtorju.



Slika 1: Dom vinogradnikov – cvičkov hram, Cirje 2012, arhiv društva



Slika 2: Cvičkov hram – potomka stare trte iz Lenta, Cirje, september 2018, arhiv društva



Slika 3: Cvičkov hram – ocenjevanje vin članov društva, Cirje dne 25.02.2017, arhiv društva



Slika 4: Strokovna ekskurzija članov DV Raka, Ljutomer dne 23.04.2016, arhiv društva



Slika 5: Teden cvička, Šentjernej dne 25.05.2018, arhiv društva.



Slika 6: Teden cvička, Šentjernej dne 25.05.2018, arhiv društva.



Slika 7: Teden cvička – kralj cvička Andrej Grabnar (član DV Raka) skupaj s člani DV Raka, Novo mesto dne 24.05.2024, arhiv društva.



Slika 8: Teden cvička – kronanje kralja cvička (Andrej Grabnar - DV Raka), Novo mesto dne 24.05.2024, arhiv društva.



Slika 9: Cvičkov večer – predstavitev knjige GORSKE BUKVE 1582, Cirje dne 06.08.2021, arhiv društva.



Slika 10: Cvičkov hram – podelitev županovega vina, kjer je za županovo vino bilo izbrano vino cviček člana DV Raka (Andrej Grabnar – hiša vina Grabnar), Cirje dne 17.05.2024, arhiv društva.

3. 2. VIDEO ZAPISI:

Video zapis priložite elektronski verziji pobude in jo pošljite ločeno od pobude na CD/DVD/usb ključku na naslov Slovenskega etnografskega muzeja / Koordinatorja varstva nesnovne kulturne dediščine.

Navedite naslov, kraj in datum snemanja, avtorja/avtorje in producenta/producente video dokumentacije, leto izdelave, format in trajanje posnetkov.

Naslov, kraj in datum snemanja, avtorji, producent, leto izdelave, trajanje

<https://www.youtube.com/watch?v=xLFHcgomPYY>

3. 3. AVDIO ZAPISI:

Avdio zapis priložite elektronski verziji pobude in ga pošljite ločeno od pobude na CD/DVD/usb ključku na naslov Slovenskega etnografskega muzeja / Koordinatorja varstva nesnovne kulturne dediščine.

Navedite naslov, kraj in datum nastanka avdio priloge, avtorja oz. vir avdio priloge ter producenta.

Naslov, kraj, datum nastanka avdio priloge, avtor oz. vir avdio priloge, producent

4. BIBLIOGRAFIJA IN FILMOGRAFIJA

Navedite izbor do sedaj pomembnejše objavljene literature in filmografije (po abecednem vrstnem redu navedite avtorja, naslov, leto).

AHAČIČ, Kozma: Raka: Ljudje in vino: Zbornik destiobletnici delovanja Društva vinogradnikov Raka. Raka: Društvo vinogradnikov, 2015.

JELOVŠEK, Alenka (ur.): Gorske bukve 1582. Založba ZRC SAZU, 2021.

KULJAJ, Ivo: Cviček. Ljubljana: Magnolija, 2001.

KULJAJ, Ivo: Zidanice, vinske kleti in hrami na Dolenjskem. Ljubljana: Magnolija 2003.

PAVLAKOVIČ FARRELL, Barbara (ur.): *Izzivi razvoja vinogradništva in turizma na vinogradniških goricah na začetku 21. stoletja – primer vinogradniške gorice Lisec v Suhi krajini*. Dobrnič: Društvo vinogradnikov »Lisec« Dobrnič, 2023.

ŠTEPEC, Dušan: *10 let Društva vinogradnikov »Lisec« Dobrnič (2003–2013)*, Dobrnič, november 2013.

ŠTEPEC, Dušan (ur.): *Šmarnica: strokovna monografija*. Trebnje: Občina Trebnje, 2020.

ŠTEPEC, Dušan in MARAŽ, Anica: Vinogradniško društvo »Lisec« Dobrnič kot primer dediščinske skupnosti. V: Barbara Pavlakovič Farrell (ur.) *Izzivi razvoja vinogradništva in turizma na vinogradniških goricah na začetku 21. stoletja – primer vinogradniške gorice Lisec v Suhi krajini*. Dobrnič: Društvo vinogradnikov »Lisec« Dobrnič, str. 19–42, 2023.

ŠTEPEC, Dušan in COLARIČ-JAKŠE Lea-Marija: Izzivi trajnostnega vinogradništva na Dolenjskem - 44. Teden cvička. Trebnje: Zveza društev vinogradnikov Dolenjske, Društvo vinogradnikov Trebnje, Vinogradniško turistično društvo Čatež pod Zaplazom in Društvo vinogradnikov »Lisec« Dobrnič, 2016.

ŠTEPEC, Dušan in COLARIČ-JAKŠE Lea-Marija: Cviček in svet – 45. Teden cvička.



Trebnje: Zveza društev vinogradnikov Dolenjske, Društvo vinogradnikov Trebnje, Vinogradniško turistično društvo Čatež pod Zaplazom in Društvo vinogradnikov »Lisec« Dobrnič, 2017.

VIZLAR, Ivan in Majda (ur.): Vinogradništvo na raških gričih skozi čas. Raka: Društvo vinogradnikov, 2006.

5. PRILOGE

Navedite morebitne dodatne priloge, ki jih dodajate pobudi za vpis v Register nesnovne kulturne dediščine.



6. PODATKI O POBUDNIKU

6.1. TIP POBUDNIKA*

Ustrezno označite ali je pobudnik fizična oseba, ki je nosilec, predstavnik ustanove, ki je nosilec, druga fizična oseba ali predstavnik druge ustanove.

☐ Fizična oseba, ki je nosilec

☐ Predstavnik ustanove, ki je nosilec

☒ Druga fizična oseba

☐ Predstavnik druge ustanove

6.2. PODATKI O POBUDNIKU*

Ime in priimek/naziv ustanove

Matjaž Pavlin

Odgovorna oseba, če gre za ustanovo

Naslov

Paha 4, 8222 Otočec

Elektronska pošta

info@autentic.si

Telefonska številka

041 880 813

Spletna stran

www.matjazeva-domacija.si



Kraj, datum, podpis predlagatelja (žig, če gre za ustanovo)

Novo mesto, 1.3.2024

Datum predložitve pobude

12. 5. 2025

Pobudi za vpis v Register priložite tudi:

- Izjava pobudnika – v kolikor se strinjate z dodajanjem elektronskega naslova pobudnika v adremo Slovenskega etnografskega muzeja / Koordinatorja varstva nesnovne kulturne dediščine;
 - Izjava avtorja – OBVEZNA PRILOGA;
 - Izjava avtorja AV – v kolikor ste pobudi priložili avdio/video gradivo;
 - Izjava nosilca – OBVEZNA PRILOGA.
-